

Doç.Dr. İLYAS ATALAR



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 222 239 3750](tel:+902222393750) Dahili: 4887

E-posta: ilyas.atalar@ogu.edu.tr

Diğer E-posta: atalarilyas@gmail.com

Web: <https://avesis.ogu.edu.tr/ilyas.atalar>



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: EPhO_qEAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8560-0010

ScopusID: 56486128000

Yoksis Araştırmacı ID: 191428

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2012 - 2018

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Türkiye 2005 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, EĞİTİMCİLERİN EĞİTİMİ, BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ, 2020

Yaptığı Tezler

Doktora, İstant yoğurt tozu üretim koşullarının optimizasyonu, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2018

Yüksek Lisans, Kurutulmuş kefir üretimi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - 2021
Dr.Öğr.Üyesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2021
Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2018
Araştırma Görevlisi, Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2010

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor
Dekan Yardımcısı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - 2023
Bölüm Başkan Yardımcısı, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2021

Yönetilen Tezler

Atalar İ., Farklı Kakao Alkalizasyon Koşullarının Süt Bazlı Ürünlerde İncelenmesi, Yüksek Lisans, A.APAYDIN(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Propolis Ekstraktının Püskürtmeli Kurutma Koşullarının Optimizasyonu ve Model Gıda Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Yüksek Lisans, Z.ÖZÇELİK(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Doğal Renklendirici Proses Sıvı Atıklarından Glukoz Şurubu Alternatifi Deiyonize Şeker Elde Edilmesi ve Model Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.TÜZÜN(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Çiğ ve kavrulmuş nohut unu ilaveli tortilla üretimi, Yüksek Lisans, H.ELEN(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Fındık Protein İzolatları/Gam Arabik Konjugatlarının Emülsifiye Edici ve Enkapsülasyon Materyali Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, T.SARI(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Çilek Aromalı Sütlerde Farklı Üretim Koşullarının Aroma Bileşenleri ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, S.SATI(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Fındık Sütünün Transglutaminaz Enzimi Kullanarak Farklı Oranlarda İnek Sütüyle Karışım Özelliklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, P.SAĞLAM(Öğrenci), Devam Ediyor
Atalar İ., Çakır İ., Piyasada satılan endüstriyel kefirlerin ev yapımı kefir üretiminde kullanılabilirliğinin araştırılması , Yüksek Lisans, Ö.ŞAHİN(Öğrenci), 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Drying and characterization of red beet color liquid process waste to develop a novel bulking agent**
Atalar İ., Konar N., Dalabasmaz S., Saygın Kantemur P., Han E.
JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, cilt.442, sa.141030, ss.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Influence of Process Conditions of Alkalization on Quality of Cocoa Powder**
Demirci S., Elmacı C., Atalar İ., Toker Ö. S., Palabıyık İ., Konar N.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.1, sa.1, ss.1, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of cold-pressed hazelnut cake incorporation on the quality characteristic of meat emulsion system and its potential application for frankfurter-type beef sausages**
Atalar İ., Gül O., Kurt A., Sarıcaoğlu F. T., Gençcelep H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.0, sa.0, ss.202300, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Agglomeration of gum tragacanth as a promising novel approach to structural modification**
Atalar İ., Beşir A., Kurt A.
POWDER TECHNOLOGY, sa.426, ss.118672, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Structural Characterization, Technofunctional and Rheological Properties of Sesame Proteins Treated by High-Intensity Ultrasound**

Gül O., Sarıcaoğlu F. T., Atalar İ., Gül L. B., Törnük F., Şimşek Ş.

FOODS, sa.12, ss.1791, 2023 (SCI-Expanded)

- VI. **Process optimization of a cereal-based fermented beverage (Boza) powder and investigating upscaling conditions**
Gül O., Atalar İ., Törnük F., Akgün A.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.46, sa.e14248., ss.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Potential Use of High Pressure Homogenized Hazelnut Beverage for a Functional Yoghurt-Like Product**
Gul O., ATALAR İ., Mortas M., Saricaoglu F. T., Besir A., Gul L. B., Yazici F.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.94, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Dynamics of carob flour contents and palm stearin/palm olein ratios in cocoa carob cream production-a new product development**
Aydemir O., Sarıcaoğlu F. T., ATALAR İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.9, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Improved physicochemical, rheological and bioactive properties of ice cream: Enrichment with high pressure homogenized hazelnut milk**
Atalar İ., Kurt A., Gul O., Yazici F.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.24, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Agglomerated mushroom (*Agaricus bisporus*) powder: Optimization of top spray fluidized bed agglomeration conditions**
Atalar İ., Kurt A., Sarıcaoğlu F. T., Gül O., Gençcelep H.
Journal of Food Process Engineering, cilt.44, sa.6, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of high pressure homogenization on microstructure and rheological properties of hazelnut beverage cold-set gels induced glucono- δ -lactone**
Gul O., Saricaoglu F. T., Atalar İ.
LWT, cilt.143, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of ultrasonication treatment on structural, physicochemical and bioactive properties of pasteurized rosehip (*Rosa canina* L.) nectar**
Atalar İ., Saricaoglu F. T., Odabas H. I., Yilmaz V. A., Gul O.
LWT, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of different encapsulating agent combinations on viability of *Lactobacillus casei* Shirota during storage, in simulated gastrointestinal conditions and dairy dessert**
Gul O., Atalar İ., Gul L. B.
Food Science and Technology International, cilt.25, sa.7, ss.608-617, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Functionality of chestnut and fat/oil contents in cocoa chestnut cream production—A new product development**
Aydemir O., Atalar İ.
Journal of Food Process Engineering, cilt.42, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Functional kefir production from high pressure homogenized hazelnut milk**
Atalar İ.
LWT, cilt.107, ss.256-263, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Application of multi pass high pressure homogenization to improve stability, physical and bioactive properties of rosehip (*Rosa canina* L.) nectar**
Saricaoglu F. T., Atalar İ., Yilmaz V. A., Odabas H. I., Gul O.
Food Chemistry, cilt.282, ss.67-75, 2019 (SCI-Expanded)
- XVII. **Different stress tolerance of spray and freeze dried *Lactobacillus casei* Shirota microcapsules with different encapsulating agents**
Gul O., Atalar İ.
Food Science and Biotechnology, cilt.28, sa.3, ss.807-816, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Influence of thermosonication (TS) process on the quality parameters of high pressure homogenized hazelnut milk from hazelnut oil by-products**

Atalar İ., Gul O., Saricaoglu F. T., Besir A., Gul L. B., Yazici F.

Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.3, ss.1405-1415, 2019 (SCI-Expanded)

- XIX. Effect of thermal treatment on microbiological, physicochemical and structural properties of high pressure homogenised hazelnut beverage**
Atalar İ., Gul O., Mortas M., Gul L., Saricaoglu F., Yazici F.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.6, ss.561-570, 2019 (SCI-Expanded)
- XX. Effect of different binders on reconstitution behaviors and physical, structural, and morphological properties of fluidized bed agglomerated yoghurt powder**
Atalar İ., Yazici F.
Drying Technology, cilt.37, sa.13, ss.1656-1664, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. Application of TOPSIS methodology to determine optimum hazelnut cake concentration and high pressure homogenization condition for hazelnut milk production based on physicochemical, structural and sensory properties**
Gul O., Atalar İ., Mortas M., Saricaoglu F. T., Yazici F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.4, ss.2404-2415, 2018 (SCI-Expanded)
- XXII. Effect of high pressure homogenization (HPH) on functional and rheological properties of hazelnut meal proteins obtained from hazelnut oil industry by-products**
Saricaoglu F. T., Gul O., Besir A., Atalar İ.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.233, ss.98-108, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIII. Effects of quince seed on the rheological, structural and sensory characteristics of ice cream**
Kurt A., Atalar İ.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.82, ss.186-195, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIV. Effect of multi-pass high pressure homogenization on physicochemical properties of hazelnut milk from hazelnut cake: An investigation by response surface methodology**
Gul O., Atalar İ., Saricaoglu F. T., Yazici F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XXV. Effect of ultrasound treatment on the properties of nano-emulsion films obtained from hazelnut meal protein and clove essential oil**
Gul O., Saricaoglu F. T., Besir A., Atalar İ., Yazici F.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.41, ss.466-474, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVI. Rheological, textural, colour and sensorial properties of kefir produced with buffalo milk using kefir grains and starter culture: A comparison with cows' milk kefir**
Gul O., Atalar İ., Mortas M., Dervisoglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, ss.73-80, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. Influence of top spray fluidized bed agglomeration conditions on the reconstitution property and structure modification of skim yoghurt powder**
Atalar İ., Yazici F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. Effect of high pressure homogenization (HPH) on microstructure and rheological properties of hazelnut milk**
Gul O., Saricaoglu F. T., Mortas M., Atalar İ., Yazici F.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.41, ss.411-420, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. Manufacture and characterization of kefir made from cow and buffalo milk, using kefir grain and starter culture**
Gul O., Mortas M., Atalar İ., Dervisoglu M., Kahyaoglu T.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.98, sa.3, ss.1517-1525, 2015 (SCI-Expanded)
- XXX. Optimization of spray drying process parameters for kefir powder using response surface methodology**
Atalar İ., Dervisoglu M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.60, sa.2, ss.751-757, 2015 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Top-Spray Agglomeration Process Applications in Food Powders: A Review of Recent Research Advances**
ATALAR İ., YAZICI F.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.18-25, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **DÜŞÜK VE YÜKSEK ISIL İŞLEM UYGULANMIŞ FINDIK İÇECEKLERİNİN DEPOLAMA STABİLİTELERİ**
ATALAR İ., GÜL O., GÜL L. B., YAZICI F.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.980-987, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **AGLOMERASYON İŞLEMİNİN YOĞURT TOZUNUN NEM SORPSİYON İZOTERMİ VE TERMODİNAMİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
ATALAR İ.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.837-848, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **OVEN COOKING AS ALTERNATIVE TO SMOKING: EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL, MICROBIOLOGICAL, TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF CIRCASSIAN CHEESE DURING STORAGE AND DETERMINATION OF PAH CONTENTS**
GÜL O., AYDEMİR O., ATALAR İ., MORTAŞ M., DERVİŞOĞLU M.
Carpathian Journal of Food Science and Technology, cilt.11, sa.1, ss.149-165, 2019 (ESCI)
- V. **Furfural Contents and Some Physical and Chemical Properties of Raisins**
GÜL O., MORTAŞ M., DERVİŞOĞLU M., ER M., ATMACA M., ATALAR İ.
Akademik Gıda, cilt.14, sa.3, ss.235-241, 2016 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **VAPOR RECOMPRESSION SYSTEMS FOR FOOD PROCESSING EVAPORATORS**
Atalar İ., Tuğrul K. M., Görgülü A., Konar N.
UNIT OPERATIONS AND PROCESSING EQUIPMENT IN THE FOOD INDUSTRY, SEID MAHDI JAFARİESRA ÇAPANIOĞLU, ASLI CAN KARACA, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Chennai, ss.85-99, 2024

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Soğuk pres atığı fındık kekinin frankfurter-tipi sosis üretiminde kullanılması**
ATALAR İ., KURT A., GÜL O., SARICAOĞLU F. T., GENÇCELEP H.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- II. **THE EFFICACY OF MILK PROTEIN AS AN ENCAPSULATION MATRIX TO IMPROVE SURVIVAL OF PROBIOTICS DURING SIMULATED DIGESTION**
ATALAR İ.
International Natural Science, Engineering and Material Technologies Conference, 9 - 10 Eylül 2019
- III. **Storage stability of low and high heat treated hazelnut milks after high pressure homogenization process**
ATALAR İ., GÜL O.
IMASCON 2019 ULUSLAR ARASI MARMARA VE FEN VE SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ, 26 - 28 Nisan 2019
- IV. **Effects of Chestnut and Fat/Oil Contents On Textural and Sensorial Properties of Cocoa Chestnut Cream as a New Product**
AYDEMİR O., ATALAR İ.
The 2nd International Congress on Engineering and Life Science ICELİS, 11 - 14 Nisan 2019
- V. **Gelation of high pressure homogenized hazelnut milk with glucono delta-lactone (GDL): Rheological and gel strength properties**
SARICAOĞLU F. T., ATALAR İ., GÜL O.

The International Symposium Food Rheology Texture, 19 - 21 Ekim 2018

- VI. **Investigating the effect of fortification hazelnut milk on the physicochemical, microbiological and sensory properties of yoghurt-like product**
GÜL O., ATALAR İ., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GÜL L. B., YAZICI F.
The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- VII. **Effect of low and high temperature on the properties of hazelnut milk obtained from hazelnut cake**
ATALAR İ., GÜL O., MORTAŞ M., YAZICI F.
The 4th International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- VIII. **Hazelnut Milk from Hazelnut Cake and Development of Hazelnut Milk-Based Dairy Products**
GÜL O., ATALAR İ., MORTAŞ M., SARICAOĞLU F. T., KURT A., YAZICI F.
IX. International Congress on Hazelnut, 15 - 19 Ağustos 2017
- IX. **Effects of Concentration and High Pressure Homogenization on Hazelnut Milk from Cold Press Hazelnut Oil Cake**
GÜL O., MORTAŞ M., ATALAR İ., YAZICI F., DERVİŞOĞLU M.
International ISEKI Food Conference, 6 - 09 Ağustos 2016
- X. **Black Radish and Relates with Health**
SOLMAZ M., DERVİŞOĞLU M., ATALAR İ., GÜL O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Kasım 2015
- XI. **Bioactive Compounds of Hypericum perforatum L and Relates with Health**
AYDEMİR K., DERVİŞOĞLU M., ATALAR İ., KAHYAOĞLU T.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Kasım 2015
- XII. **Optimization of Spray Drying Process Parameters for Kefir Powder**
ATALAR İ., DERVİŞOĞLU M.
1st Congress on Food Structure Design, 15 - 17 Ağustos 2014
- XIII. **Microbiological and Chemical Changes during Storage of Kefir from Buffalo s and Cow s Milk Using a Commercial Starter Culture**
DERVİŞOĞLU M., GÜL O., MORTAŞ M., ATALAR İ., YAZICI F.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XIV. **Kargı Tulum Cheese**
İLHAN DİNÇER E., ATALAR İ., DERVİŞOĞLU M.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XV. **Süt Ürünlerinin Toz Haline Getirilmesindeki Yenilikler**
ATALAR İ., DERVİŞOĞLU M., GÜL O.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XVI. **Enkapsülasyon ile Antimikrobiyal Aktivitenin Geliştirilmesi**
GÜL O., DERVİŞOĞLU M., KAHYAOĞLU T., ATALAR İ.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

Desteklenen Projeler

ATALAR İ., KONAR N., TOKER Ö. S., POLAT D. G., AKSU M. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çikolata Teknolojisi İçin Alternatif Temperleme Tekniği Olarak Sonokristalizasyon Prosesi Geliştirilmesi, 2023 - Devam Ediyor

KARADUMAN Y., AKSU M. İ., KONAR N., ATALAR İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TR41 Bölgesinde Buğdayın Teknolojik Kalitesinin İyileştirilmesi ve Buğday Kalite Haritalarının Oluşturulması, 2023 - Devam Ediyor

Atalar İ., Kurt A., Maraşlı S., Konar N., TÜBİTAK Projesi, Fındık Proteininin Gam Arabik Ve Maltodekstrin Ile Konjugasyon Koşullarının Optimizasyonu, Enkapsülasyon Kaplama Materyali Ve Yüzey Aktif Madde Olarak Kullanım Potansiyelinin Belirlenmesi, 2023 - 2025

Atalar İ., Sağlam P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Sütünün Transglutaminaz Enzimi Kullanarak Farklı Oranlarda İnek Sütüyle Karışım Özelliklerinin İncelenmesi, 2023 - 2025

Konar N., Atalar İ., Palabıyık İ., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Doğal Renklendirici Prosesi Sıvı Atıklarından Glukoz Şurubu

Alternatifi Deiyonize Şeker Elde Edilmesi Ve Model Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2023 - 2024
Atalar İ., Konar N., Aksu M. İ., Toker Ö. S., Oba Ş., Genç Polat D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutulmuş Saccharomyces cerevisiae Hücrelerinin Probiyotik Enkapsülasyonunda Kullanımı ve Fonksiyonel Jelly Tipi Ürün Geliştirilmesi, 2023 - 2024
Atalar İ., Özçelik Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Propolis Ekstraktının Püskürtmeli Kurutma Yöntemiyle Enkapsülasyonu ve Model Gıda Üretiminde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2023 - 2024
Karaduman Y., Aksu M. İ., Olgun M., Konar N., Atalar İ., Kalkınma Ajansı, TR-41 Bölgesinde Buğdayın Teknolojik Kalitesinin İyileştirilmesi ve Buğday Kalite Haritalarının Oluşturulması, 2022 - 2023
Atalar İ., Konar N., Aksu M. İ., Sarıcaoğlu F. T., Gül O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilikçi Tekniklerle Yüksek Basınç ve Ultrason Soğuk Pres Atıklarından İzole Edilen Fındık Proteinlerinin Modifiye Edilerek Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonunda Kullanılması ve Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi, 2022 - 2023
Konar N., Atalar İ., Aksu M. İ., Toker Ö. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sakaroz İkamesi Olarak Otolize ve Kurutulmuş Saccharomyces cerevisiae Kullanımı ile Fonksiyonel Şekerlemeler Geliştirilmesi In vitro Biyoerişilebilirlik ve Biyoyararlılık Yaklaşımı, 2022 - 2023
Atalar İ., Gül O., Sert D., Törnük F., TÜBİTAK Projesi, Standardize instant boza tozu üretimi, 2021 - 2023
Atalar İ., Gül O., Sarıcaoğlu F. T., Törnük F., TÜBİTAK Projesi, Tahinin Faz Ayrımı Ve Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Yöntemlerle ModifiyeEdilen Susam Posası Proteinlerinin Etkisi, 2021 - 2023
Atalar İ., Genççelep H., Kurt A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YENİ BİR KATKI MADDESİ OLARAK MANTAR TOZUNUN ET EMÜLSİYONLARININ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ VE SALAM ÜRETİMİNDE KULLANIMI, 2017 - 2018
Atalar İ., Yazıcı F., Gül O., Mortaş M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Sütü Üretimi için Proses Optimizasyonu, 2016 - 2017
Yazıcı F., TÜBİTAK Projesi, Standardize Fındık Sütü Üretimi ve Yoğurt Üretiminde Kullanımı, 2014 - 2017
Atalar İ., Gül O., Dervişoğlu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Probiyotik Mikroorganizmaların Mikroenkapsülasyon Tekniği ile Yararlı Etkilerinin Arttırılması, 2012 - 2016
Atalar İ., Dervişoğlu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutulmuş Kefir Üretimi, 2010 - 2012

Metrikler

Yayın: 52

Atıf (WoS): 678

Atıf (Scopus): 768

H-İndeks (WoS): 14

H-İndeks (Scopus): 15

Akademi Dışı Deneyim

Şirket, NIZO FOOD RESEARCH B.V, FOOD PROCESSING

NIZO FOOD RESEARCH B.V